OENOFRANCE

ENZYMES

LYSIS SPECIAL R

Préparation enzymatique liquide
pour la clarification et le débourbage des moûts rosés

CARACTERISTIQUES

LYSIS SPECIAL R est une préparation pectolytique liquide, issue d'*Aspergillus niger*, destinée à la clarification et au débourbage des moûts rosés.
LYSIS SPECIAL R est naturellement pauvre en cinnamoyl estérase et évite ainsi la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Clarification rapide et qualitative des moûts au débourbage, même pour les cépages difficiles comme le grenache noir et le cinsault
- Meilleur tassement des bourbes
- Filtration facilitée des vins rosés

Le Centre du Rosé recommande une turbidité du moût comprise entre 100 et 250 NTU avant la fermentation pour produire un rosé de qualité.

APPLICATIONS

- Clarification et débourbage des jus rosés

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 3 à 4 mL/hL selon le temps de contact et la température.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS SPECIAL R** dans 10 L d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Pectinases, glycérol, NaCl. Ne contient pas d'OGM.

Activités enzymatiques :
Pectinases (EC 3.2.1.15) > 50 000 AJDU/mL

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

CONDITIONNEMENT

Bidon de 100 mL et 1 L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à température inférieure à 8°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, hors gel et à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**